

# Speisekarte

## Vorspeisen

- \* *Herbstliche Salatmischung mit gebratenen Champignons, glasierten Äpfeln, Walnüssen und Preiselbeerdressing* 8,50 Euro
  
- \* *Roastbeef, dünn aufgeschnitten, mit Balsamicolinsen und bunten Blattsalaten mit Frenchdressing* 9,50 Euro



## Suppen

- \* *Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl* 6,20 Euro
  
- \* *Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern und Chorizo* 6,70 Euro

## Vegetarisch

- \* *Räuchertofu in Nusschale mit Preiselbeeren auf Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree* 12,50 Euro

## Fisch

- \* *Gebratenes Welsfilet mit Dijonsensauce, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat* 16,50 Euro
  
- \* *Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Lauch-Rahm und Kartoffelpüree* 17,70 Euro

## Geflügel

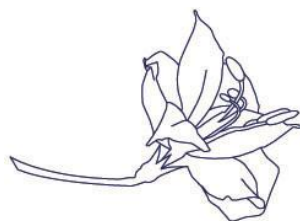
- \* *1/4 Ente mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen*  
16,50 Euro
- \* *Putenroulade mit Spinatfüllung auf Kürbis-Lauch-Rahm  
und Rosmarinkartoffeln*  
16,50 Euro

## Lamm & Wild

- \* *Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus, Bohnenbündchen  
und Rosmarinkartoffeln*  
17,50 Euro
- \* *Wildragout mit hausgemachtem Apfelrotkohl  
und gebratenen Serviettenknödeln*  
16,50 Euro

## Schwein & Rind

- \* *Wiener Schnitzel mit hausgemachten Bratkartoffeln  
und einem kleinen Salat*  
18,90 Euro
- \* *Gebratenes Schweinefilet mit Thymianjus auf Wirsing in Rahm  
und Herzoginkartoffeln*  
16,70 Euro



## Dessert

- \* *Grießflammeri mit Heidelbeerragout und Butterstreusel* 6,50 Euro